



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Tərbiyəli Mərcimək Çorbası

Terbiyeli Mercimek Çorbası



- 1 Stəkan qırmızı mərcimək
- 2 Ədəd kartof
- 1 Ədəd yerkökü
- 1 Ədəd baş soğan
- 2 Stəkan süd
- 1 Ədəd limonun suyu
- 1 Yemək qaşığı un
- 2 Çay qaşığı duz
- 5 Stəkan su
- 2 Yemək qaşığı duru yağ

- # Mərcimək, kartof, soğan, yerkökü fıstırıqlı qazanda 5 stəkan suda xaşlanır.
- # Xaşlanan mərcimək və tərəvəzlər, süzgəştənkeçirilir ya da miksərlə pürə halına gətirilir.
- # Digər tərəfdən süd, limon suyu, 1 qaşığıq un, duz çırpılır.
- # Mərciməkli qarışımdan, südlü qarışıma 1 kepçe əlavə olunur tərbiyə beləliklə əldə edilir.
- # Yavaş yavaş iki qarışım birləşdirilir, yağ əlavə olunur.
- # Orta atəşdə qaynayana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Tərbiyəyə arzu edilərsə 1 ədəd yumurta əlavə edilə bilər.